SAMSUNG

คู่มือการติดตั้งและใช้งาน

เตาแก้วเซรามิค

Planet First 100 % Recycled Paper

คู่มือนี้พิมพ์จากกระดาษรีไซเคิล 100 %

C61RAAST / C61RABAL / C61RACN / C61RADST / C61RAEE / C61R1AAMST / C61R1ABMAL / C61R1ACMN / C61R1ADMST / C61R1AEME / C61R2AAST / C61R2ABAL / C61R2ACN / C61R2ADST / C61R2AEE

เพื่อป้องกันอันตรายจากอุบัติเหตุหรือความเสียหายต่อเตา โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะติดตั้งหรือใช้อุปกรณ์ และเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต

TH

สารบัญ

การใช้คู่มือนี้ **2**

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย **3**

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า 3

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก 3

ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน 4

ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด 4

คำแนะนำในการกำจัด **4**

การติดตั้งเตา **5**

ระเบียบและมาตรฐาน 5

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง 5

การต่อสายไฟฟ้า 6

การติดตั้งบนเคาเตอร์ 7

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ **9**

โซนปรุงอาหารและแผงควบคุม 9

องค์ประกอบ 10

คุณสมบัติหลักของอุปกรณ์ 11

การปิดเพื่อความปลอดภัย 12

สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือ 12

ก่อนที่จะเริ่มต้น **13**

การทำความสะอาดครั้งแรก 13

การใช้เตา **13**

การใช้ภาชนะที่เหมาะสม 13

การใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส 14

การเปิดสวิตช์อุปกรณ์ 15

การควบคุมอุณหภูมิ 15

การปิดอุปกรณ์ 16

การปิดโซนการปรุงอาหาร 16

การใช้ล็อคป้องกันเด็ก 17

การล็อคและปลดล็อคแผงควบคุม 19

การตั้งค่าที่แนะนำสำหรับการปรุงอาหารชนิดต่างๆ 19

การทำความสะอาดและดูแลรักษา **20**

เตา 20

กรอบของเตา 21

เพื่อป้องกันความเสียหายต่ออุปกรณ์ของคุณ 21

เคล็ดลับในการทำความสะอาด 22

คำแนะนำในการทำความสะอาด 23

การรับประกันและบริการ **24**

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา 24

บริการ 25

ข้อมูลทางเทคนิค **26**

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 2 30/10/2555 15:27:16

การใช้คู่มือนี้

TH

โปรดสละเวลาเพื่ออ่านคู่มือผู้ใช้เล่มนี้ โดยเฉพาะในส่วนข้อมูลเพื่อความปลอดภัยที่อยู่ในหัวข้อถัดไป ก่อนที่จะใช้อุปกรณ์ โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต ถ้ามีการเปลี่ยนมือเจ้าของ โปรดมอบคู่มือนี้ให้กับเจ้าของใหม่

คู่มือนี้จะใช้สัญลักษณ์ต่อไปนี้

นี่คือสัญลักษณ์เตือนเกี่ยวกับความปลอดภัย
คำเตือน แสดงข้อมูลที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของคุณ
สำคัญ แสดงข้อมูลเกี่ยวกับการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่จะเกิดกับอุปกรณ์

สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อมูลที่เป็นประโยชน์และคำแนะนำสำหรับนำไปปฏิบัติ

สัญลักษณ์นี้หมายถึงมาตรการที่สามารถดำเนินการเพื่อคุ้มครองสิ่งแวดล้อม

1. หมายเลขเช่นนี้หมายถึงคำแนะนำทีละขั้นตอนสำหรับการใช้อุปกรณ์

2. ...

3. ...

คู่มือนี้มีข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนที่คุณสามารถดำเนินการเพื่อวินิจฉัยและแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้น โปรดอ่านหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา”

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 3 30/10/2555 15:27:16

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

TH

ความปลอดภัยของอุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานทางเทคนิคที่เป็นที่ยอมรับ และกฎหมาย German Appliance Safety Law อย่างไรก็ตาม ในฐานะผู้ผลิต เราเชื่อว่าเรามีหน้าที่ให้ข้อมูลและทำให้คุณคุ้นเคยกับคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า

- โปรดตรวจสอบว่าอุปกรณ์ได้รับการติดตั้งและลงกราวด์อย่างถูกต้องโดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญ
- โปรดให้ช่างซ่อมบำรุงที่มีความชำนาญเป็นผู้ให้บริการซ่อมบำรุงอุปกรณ์ การซ่อมบำรุงโดยบุคคลที่ไม่มีความชำนาญจะทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือเกิดความเสียหายอย่างร้ายแรง ถ้าอุปกรณ์จำเป็นต้องมีการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดความเสียหายและทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- อุปกรณ์ที่มีการฝังหรือติดตั้งภายใน จะต้องใช้งานหลังจากมีการติดตั้งในตู้และที่ติดตั้งซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีการป้องกันอย่างเพียงพอมิให้มีการสัมผัสส่วนที่เป็นไฟฟ้า ตามที่กำหนดโดย VDE [สมาคมวิศวกรไฟฟ้าของเยอรมนี]
- ถ้าอุปกรณ์ของคุณทำงานผิดปกติหรือแตกร้าว หรือมีรอยร้าวปรากฏ:
  - ปิดโซนปรุงอาหารทั้งหมด
  - ถอดสายไฟหลักออกจากเตา และ
  - ติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน
- ถ้าผิวหน้าที่ปรุงอาหารร้าว ให้ปิดอุปกรณ์เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต ห้ามใช้เตาจนกว่าจะเปลี่ยนพื้นผิวแก้วก่อน
- ห้ามใช้เตาเพื่อให้ความร้อนฟอยล์อะลูมิเนียม ผลิตภัณฑ์ที่ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมหรือบรรจุภัณฑ์อาหารแช่แข็งในภาชนะอะลูมิเนียม

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานโดยเด็กเล็กหรือบุคคลที่ไม่แข็งแรง หากไม่มีการดูแลอย่างพอเพียงโดยผู้ใหญ่
ควรดูแลเด็กเล็กมิให้เล่นกับอุปกรณ์นี้
โซนปรุงอาหารจะร้อนเมื่อคุณปรุงอาหาร โปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้อุปกรณ์นี้

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 4 30/10/2555 15:27:16

ความปลอดภัย (ต่อ)

TH

ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน

- อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการปรุงและทอดอาหารในบ้านเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม
- ห้ามใช้เตาเพื่อให้ความร้อนแก่ห้อง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเสียบปลั๊กอุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้าใกล้เตา สายไฟฟ้าจะต้องไม่สัมผัสกับพื้นผิวการปรุง
- ไขมันและน้ำมันที่ร้อนจัดอาจติดไฟง่าย ห้ามทิ้งพื้นผิวการปรุงไว้โดยไม่ดูแลขณะที่เตรียมอาหารโดยใช้น้ำมันหรือไขมัน เช่น เมื่อปรุงมันฝรั่งทอด
- ปิดโซนปรุงอาหารหลังจากใช้งาน
- ดูแลแผงควบคุมให้สะอาดและแห้ง
- ห้ามวางวัตถุไวไฟไว้บนเตา เนื่องจากอาจติดไฟได้

ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด

- ปิดอุปกรณ์เสมอก่อนที่จะทำความสะอาด
- เพื่อความปลอดภัย โปรดอย่าทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยเครื่องพ่นไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดที่มีแรงดันสูง
- ทำความสะอาดเตาตามคำแนะนำในการทำความสะอาดและการดูแลรักษาที่มีอยู่ในคู่มือนี้

คำแนะนำในการกำจัด

การกำจัดวัสดุหีบห่อ

- วัสดุทั้งหมดที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์นั้นสามารถรีไซเคิลได้ทั้งหมด โฟมแผ่นและโฟมแข็งจะมีเครื่องหมายที่เหมาะสม โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์เก่าโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

การทิ้งอุปกรณ์เก่าอย่างเหมาะสม

คำเตือน: ก่อนที่จะทิ้งอุปกรณ์เก่า โปรดทำให้ไม่สามารถใช้งานได้ เพื่อไม่ให้เป็นสาเหตุของอันตรายต่างๆ โดยให้ช่างที่มีความชำนาญตัดสายไฟของอุปกรณ์ออกจากสายจ่ายไฟ และถอดสายไฟของอุปกรณ์ออก

- ห้ามทิ้งอุปกรณ์ในที่ทิ้งขยะของครัวเรือน
- หน่วยงานเก็บขยะหรือเทศบาลจะมีข้อมูลเกี่ยวกับวันที่เก็บขยะและที่ทิ้งขยะสาธารณะ

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 5 30/10/2555 15:27:16

การติดตั้งเตา

TH

สำคัญ: โปรดตรวจสอบว่าอุปกรณ์ได้รับการติดตั้งและลงกราวด์โดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญเท่านั้น
โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำ การรับประกันจะไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่เหมาะสม
ข้อมูลทางเทคนิคมีอยู่ที่ท้ายคู่มือนี้

ระเบียบและมาตรฐาน

อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานต่อไปนี้:

- EN 60 335 - 1 และ EN 60 335 - 2 - 6 เกี่ยวกับความปลอดภัยของอุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับใช้งานในครัวเรือนและวัตถุประสงค์ที่คล้ายกัน
- EN 60350 หรือ DIN 44546 / 44547 / 44548 เกี่ยวกับการใช้คุณสมบัติของเครื่องปรุงอาหาร เตา เตาอบ และเตาย่างไฟฟ้าสำหรับการใช้งานในครัวเรือน
- EN 55014 - 2
- EN 55014
- EN 61000 - 3 - 2 และ
- EN 61000 - 3 - 3 เกี่ยวกับข้อกำหนดเบื้องต้นสำหรับความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า (EMC)

CE

อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับข้อบังคับของ EU ต่อไปนี้:

- 73 / 23 / EWG วันที่ 19.02.1973 (ข้อบังคับสำหรับแรงดันไฟฟ้าต่ำ)
- 89 / 336 / EWG วันที่ 03.05.1989 (ข้อบังคับ EMC รวมถึงข้อบังคับฉบับแก้ไข 92 / 31 / EWG) และ
- 93 / 68 / EWG CE ข้อบังคับในการติดฉลาก

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง

- อุปกรณ์จะต้องมีการจัดเตรียมการติดตั้งด้านไฟฟ้าที่สามารถตัดการเชื่อมต่อของอุปกรณ์จากสายจ่ายไฟฟ้าหลักทุกขั้ว โดยหน้าสัมผัสต้องเปิดกว้างอย่างน้อย 3 มม. อุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้ารวมถึงคัทเอาต์ ฟิวส์ (ชนิดไขสกรูจะต้องมีการถอดออกจากที่ยึด) ตัวตัดกระแสลงดินและตัวนำไฟฟ้า
- สำหรับการป้องกันไฟ อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับ EN 60 335 - 2 - 6 อุปกรณ์ชนิดนี้สามารถติดตั้งโดยมีตู้ด้านบนหรือผนังหนึ่งด้าน
- ห้ามติดตั้งลิ้นชักใต้เตา
- การติดตั้งต้องมีการป้องกันการสั่นสะเทือน
- ชุดครัวที่จะนำอุปกรณ์ไปติดตั้งจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความมั่นคง DIN 68930
- สำหรับการป้องกันความชื้น พื้นผิวตัดทั้งหมดจะต้องมีการซีลด้วยวัสดุที่เหมาะสม
- บนพื้นผิวปูกระเบื้อง จุดที่เป็นร่องที่มีเตาติดตั้งอยู่จะต้องมีการอุดด้วยปูนยาแนวจนสนิท
- บนพื้นผิวที่เป็นหินธรรมชาติหรือหินสังเคราะห์ หรือพื้นผิวเซรามิค จะต้องเชื่อมสปริงดีดตัวด้วยเรซินสังเคราะห์หรือกาวผสมที่เหมาะสม
- ตรวจสอบว่าซีลอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมบนพื้นผิวการทำงานโดยไม่มีช่องว่าง

ห้ามใช้วัสดุซิลิโคนซีลเพิ่มเติม เนื่องจากจะทำให้การถอดออกยากขึ้นเมื่อต้องบำรุงรักษา

- การถอดเตาจะต้องมีการดันออกจากด้านล่าง

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 6 30/10/2555 15:27:17

การติดตั้งเตา (ต่อ)

TH

การต่อสายไฟฟ้า

ก่อนที่จะเชื่อมต่อ โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าของอุปกรณ์ กล่าวคือ แรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนแผ่นข้อมูล ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าของไฟฟ้าที่จ่าย แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านล่างของเตา

ตัดกระแสไฟฟ้าในวงจรก่อนที่จะต่อสายไฟเข้าสู่วงจร

แรงดันไฟฟ้าของส่วนให้ความร้อนคือ AC230 V~ นอกจากนี้ อุปกรณ์ยังสามารถทำงานได้ตามปกติในระบบเก่าที่มีแรงดันไฟฟ้า AC220 V~

เตาจะต้องต่อเข้ากับสายไฟฟ้าหลักโดยใช้อุปกรณ์ที่สามารถตัดการเชื่อมต่อของอุปกรณ์จากสายจ่ายไฟฟ้าหลักทุกขั้ว โดยหน้าสัมผัสต้องเปิดกว้างอย่างน้อย 3 มม. อุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้า เช่น คัทเอาต์อัตโนมัติ ตัวตัดกระแสลงดิน หรือฟิวส์

ต้องใช้สายไฟชนิด A H05SS - F (180°C) หรือสูงกว่า เพื่อเป็นสายต่อกับสายไฟฟ้าหลัก

	กระแสไฟฟ้าของอุปกรณ์ (A)	พื้นที่หน้าตัด (มม²)
1N~	> 25 และ ≤ 32	> 4 และ < 6
2N~	> 10 และ ≤ 16	> 1.5 และ < 2.5

การเชื่อมต่อจะต้องกระทำตามที่แสดงในไดอะแกรม จุดที่เชื่อมต่อจะต้องต่อตามไดอะแกรมที่เหมาะสม

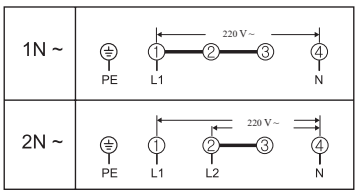
สายลงกราวด์เชื่อมต่ออยู่กับขั้ว สายลงกราวด์จะต้องยาวกว่าสายที่มีกระแสไฟฟ้าไหลผ่าน

การเชื่อมต่อสายไฟจะต้องกระทำตามข้อบังคับและสกรูของขั้วจะต้องขันให้แน่น

สายที่เชื่อมต่อจะต้องยึดกับสายเมน และปิดฝาครอบด้วยการกดให้แน่น (ให้ล็อคเข้าที่) ก่อนที่จะเปิดใช้งานเป็นครั้งแรก จะต้องนำฟอยล์ป้องกันหรือสติ๊กเกอร์ออกจากพื้นผิวแก้วเซรามิค

เมื่อต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าหลักแล้ว ให้ตรวจสอบว่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดพร้อมใช้งาน โดยเปิดแต่ละส่วนไปที่การตั้งค่าสูงสุดเป็นระยะเวลาสั้นๆ

เมื่อเปิดเตาเป็นครั้งแรก ไฟแสดงผลทั้งหมดและล็อคป้องกันเด็กจะเปิดใช้งาน



คำเตือน: โปรดคำนึงถึง (ปฏิบัติตาม) การจัดเฟสและสาย N ของการเชื่อมต่อของบ้านและอุปกรณ์ (รูปแบบการเชื่อมต่อ) มิฉะนั้น องค์ประกอบต่างๆ อาจเสียหายได้

การรับประกันไม่ได้ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งไม่เหมาะสม

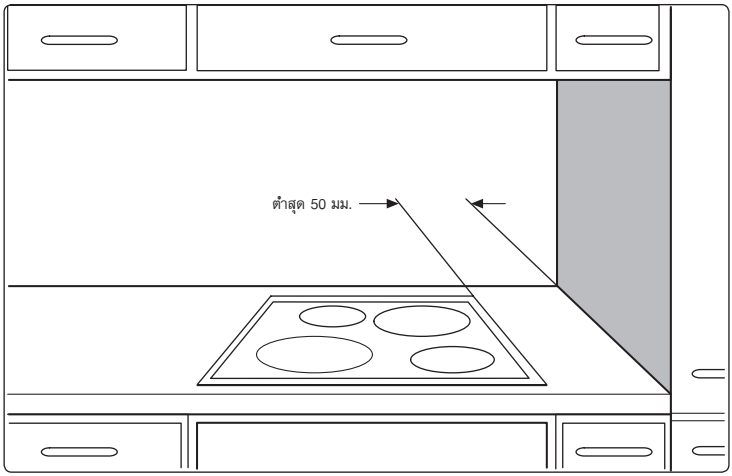
C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 7 30/10/2555 15:27:17

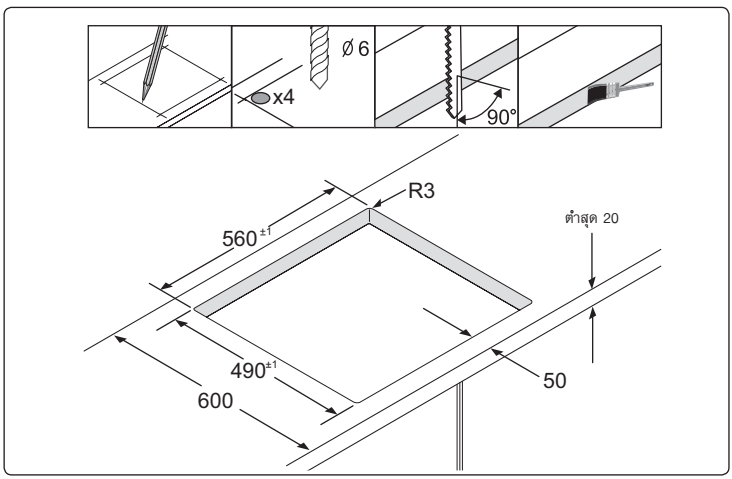
การติดตั้งเตา (ต่อ)

TH

การติดตั้งบนเคาเตอร์

โปรดบันทึกหมายเลขผลิตภัณฑ์บนแผ่นข้อมูลของอุปกรณ์ก่อนที่จะติดตั้ง
หมายเลขนี้จำเป็นในกรณีที่ต้องการรับบริการ และจะไม่สามารถดูได้อีกหลังจากติดตั้ง เนื่องจากแผ่นข้อมูลนี้จะอยู่ใต้อุปกรณ์
โปรดคำนึงถึงระยะห่างต่ำสุดที่กำหนดไว้
ยึดโครงทั้งสองด้านด้วยสกรูที่มีให้ก่อนที่จะติดตั้งเตาบนโครง

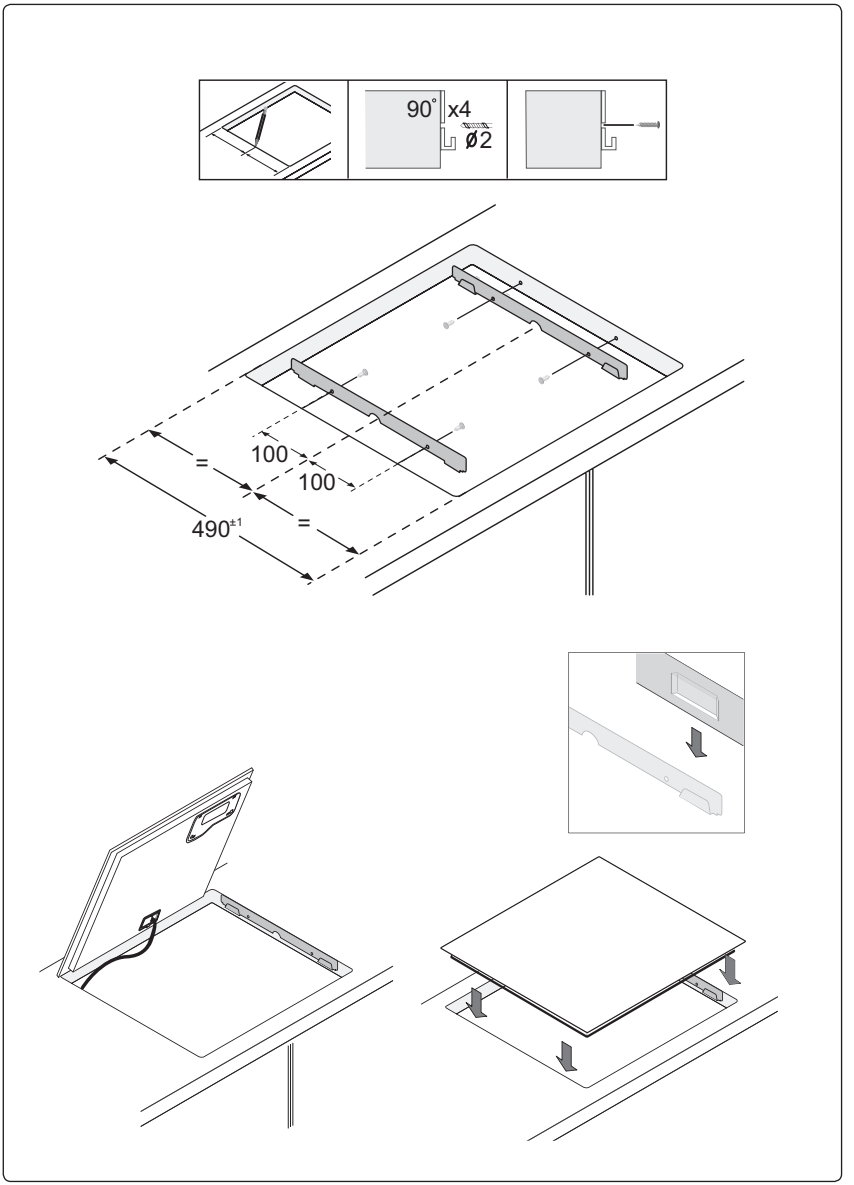




C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 8 30/10/2555 15:27:17

การติดตั้งเตา (ต่อ)

TH

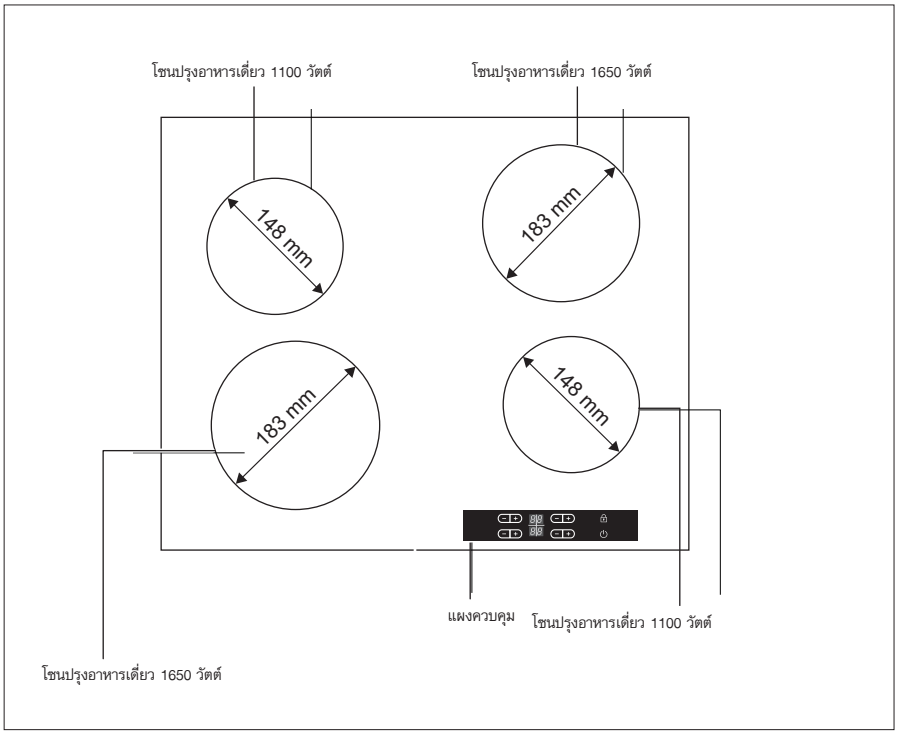


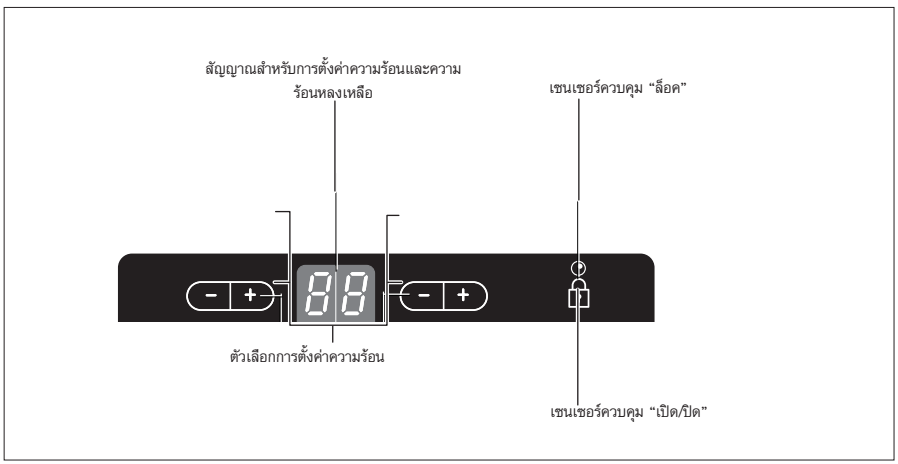
C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 9 30/10/2555 15:27:18

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ

TH

โซนปรุงอาหารและแผงควบคุม

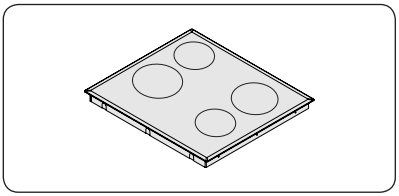




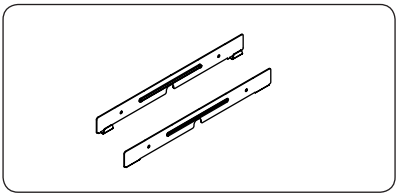
C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 10 30/10/2555 15:27:18

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

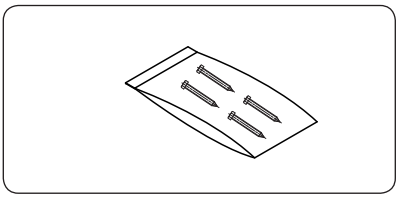
องค์ประกอบ



1 เตาแก้วเซรามิค



2 **โครงสำหรับติดตั้ง**



3 สกรู

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 11 30/10/2555 15:27:18

ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ (ต่อ)

TH

คุณสมบัติหลักของอุปกรณ์

- **พื้นผิวปรุงอาหารแก้วเซรามิค:** อุปกรณ์นี้มีพื้นผิวปรุงอาหารแก้วเซรามิคและโซนปรุงอาหารความเร็วสูงสี่ส่วน ส่วนให้ความร้อนที่มีประสิทธิภาพของเตานี้จะช่วยลดเวลาในการให้ความร้อนของโซนปรุงอาหารได้อย่างมาก
- **เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส:** อุปกรณ์ของคุณใช้งานผ่านเซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส
- **ทำความสะอาดง่าย:** ข้อดีของพื้นผิวการปรุงอาหารและเซนเซอร์ควบคุมที่เป็นแก้วเซรามิคก็คือการทำความสะอาดง่าย พื้นผิวที่เรียบลื่นทำให้ทำความสะอาดได้โดยสะดวก
- **เซนเซอร์เปิด/ปิด:** เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด” จะเป็นสวิตช์หลักของอุปกรณ์ที่แยกต่างหาก การสัมผัสเซนเซอร์นี้จะเป็นการเปิดหรือปิดอุปกรณ์อย่างสมบูรณ์
- **สัญญาณควบคุมและฟังก์ชัน:** จอแสดงผลดิจิตัลและไฟสัญญาณจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่าและฟังก์ชันที่ใช้งานอยู่ รวมถึงการมีความร้อนหลงเหลือในโซนปรุงอาหารต่างๆ
- **การปิดเพื่อความปลอดภัย:** การปิดเตาเพื่อความปลอดภัยจะสร้างความมั่นใจว่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไประยะเวลาหนึ่ง ถ้าไม่มีการเปลี่ยนการตั้งค่า
- **สัญญาณบอกความร้อนหลงเหลือ:** ไอคอนแสดงความร้อนหลงเหลือจะปรากฏในจอแสดงผลถ้าโซนปรุงอาหารมีความร้อนที่อาจลวกได้

จอแสดงผลดิจิตัล: เขตการแสดงผลสี่ส่วนจะแสดงข้อมูลสำหรับโซนปรุงอาหารสี่โซน
โดยจะแสดงข้อมูลต่อไปนี้:

- - อุปกรณ์กำลังเปิดอยู่
- 1 ถึง 9 การตั้งค่าความร้อนที่เลือก
- H ความร้อนหลงเหลือ
- L ใช้ล็อคป้องกันเด็ก และ
- E5 ข้อความแสดงข้อผิดพลาด มีการสัมผัสเซนเซอร์นานเกินกว่า 10 วินาที
- E7 ข้อความแสดงข้อผิดพลาด เมื่อเตามีความร้อนสูงจัดเนื่องจากการใช้งานผิดปกติ

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 12 30/10/2555 15:27:19

การปิดเพื่อความปลอดภัย

ถ้าโซนปรุงอาหารไม่ถูกปิดหรือการตั้งค่าความร้อนไม่มีการเปลี่ยนแปลงหลังจากระยะเวลาหนึ่ง โซนปรุงอาหารนั้นก็จะปิดลงโดยอัตโนมัติ
ความร้อนที่หลงเหลือจะมีสัญญาณ H (หมายถึง “ร้อน”) ในจอแสดงผลดิจิตัลสำหรับโซนปรุงอาหารนั้น
โซนปรุงอาหารจะปิดเองหลังจากระยะเวลาต่อไปนี้

การตั้งค่าการปรุงอาหาร	1 - 2	หลังจาก 6 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรุงอาหาร	3 - 4	หลังจาก 5 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรุงอาหาร	5 - 6	หลังจาก 3 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรุงอาหาร	7 - 9	หลังจาก 1 ชั่วโมง

ถ้าเตามีความร้อนสูงเกินไปเนื่องจากการทำงานผิดปกติ เครื่องจะแสดง H E ขึ้น และเตาจะปิดลงด้วยตนเอง

ถ้าโซนปรุงอาหารปิดตัวลงก่อนที่จะถึงเวลาที่ระบุ โปรดดูที่หัวข้อ “การแก้ไขปัญหา”

สาเหตุอื่นๆ ที่โซนปรุงอาหารปิดตัวเอง

โซนปรุงอาหารทั้งหมดจะปิดตัวเองถ้ามีน้ำเดือดล้นลงไปสัมผัสกับแผงควบคุม
นอกจากนี้ การปิดตัวเองอัตโนมัติจะทำงานถ้าคุณวางผ้าหมาดไว้บนแผงควบคุม ในกรณีเหล่านี้ คุณจะต้องเปิดอุปกรณ์อีกครั้งโดยใช้เซนเซอร์เปิดปิดหลัก หลังจากเช็ดหรือนำผ้าเปียกออกแล้ว ⏻

สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือ

เมื่อโซนปรุงอาหารหรือเตาถูกปิดลง ความร้อนที่หลงเหลืออยู่จะแสดงเป็นเครื่องหมาย H (หมายถึง “ร้อน”) ในจอแสดงผลดิจิตัลของโซนปรุงอาหารนั้นๆ แม้ว่าจะปิดโซนปรุงอาหารแล้วก็ตาม สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือจะดับไปเฉพาะเมื่อโซนปรุงอาหารนั้นเย็นลงแล้วเท่านั้น

คุณสามารถใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่อละลายและอุ่นอาหารได้

สำคัญ: ขณะที่สัญญาณความร้อนหลงเหลือติดอยู่ จะมีอันตรายจากการลวกร้อนส่วนที่สัมผัส

สำคัญ: ถ้าไฟฟ้าขัดข้อง สัญลักษณ์ H จะหายไป และจะไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับความร้อนหลงเหลืออีก แต่อาจเป็นไปได้ที่จะมีอันตรายจากความร้อนที่เหลืออยู่ ซึ่งสามารถหลีกเลี่ยงได้ด้วยการใช้ความระมัดระวังเมื่ออยู่ใกล้เตา

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 13 30/10/2555 15:27:19

ก่อนที่จะเริ่มต้น

TH

การทำความสะอาดครั้งแรก

ทำความสะอาดพื้นผิวแก้วเซรามิคด้วยผ้าหมาดและน้ำยาทำความสะอาดแก้วเซรามิค

สำคัญ: ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือขัดสี เนื่องจากพื้นผิวอาจเสียหายได้

การใช้เตา

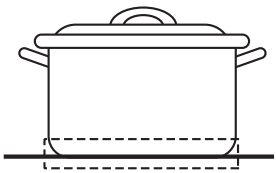
การใช้ภาชนะที่เหมาะสม

กระทะที่ดี ให้ผลลัพธ์ที่ดี

- คุณสามารถดูกระทะที่ดีได้จากฐานของกระทะ ฐานกระทะควรหนาและแบนมากที่สุด
- เมื่อซื้อกระทะใหม่ ให้พิจารณาเส้นผ่าศูนย์กลางของฐาน ผู้ผลิตมักจะบอกเฉพาะเส้นผ่าศูนย์กลางของขอบด้านบน
- หม้อที่มีฐานเป็นอะลูมิเนียมหรือทองแดงอาจทำให้เกิดสีเปลี่ยนแปลงที่พื้นผิวแก้วเซรามิคเนื่องจากโลหะ การเปลี่ยนสีนี้เอาออกได้ยากหรือไม่ได้เลย
- ห้ามใช้กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือที่มีฐานเสียหาย มีขอบเป็นรอยหรือเป็นร่อง อาจเกิดการขูดขีดอย่างถาวรถ้ามีการเลื่อนกระทะบนพื้นผิว
- เมื่อเย็น ฐานของกระทะจะมีการโค้งงอเข้าสู่ด้านใน (concave) และไม่ควรจะโค้งงอออกด้านนอก (convex) เด็ดขาด
- ถ้าคุณต้องการใช้กระทะชนิดพิเศษ เช่น หม้อไอน้ำแรงดัน หม้อตุ๋น หรือกระทะก้นลึก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต

เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน และการป้องกันรอยขีดข่วนบนพื้นผิวเตาแก้วเซรามิค

คุณสามารถประหยัดพลังงานอันมีค่าได้ด้วยการปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้



ถูกต้อง! (ฐานของภาชนะที่พื้นผิวเรียบ)

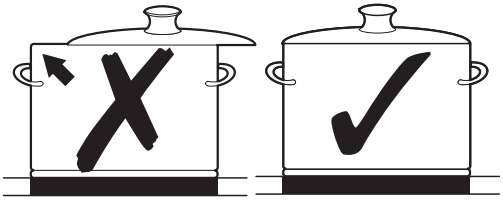
ผิด!
(ฐานของภาชนะที่พื้นผิวขรุขระ)

ผิด!
(ฐานของภาชนะที่พื้นผิวโค้งงอ)

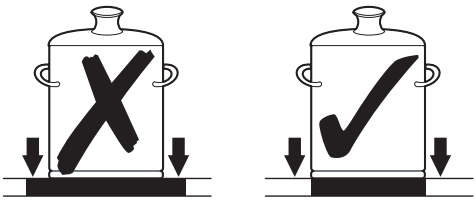
C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 14 30/10/2555 15:27:19

การใช้เตา (ต่อ)

- วางหม้อและกระทะก่อนที่จะเปิดโซนปรุงอาหาร
- โซนปรุงอาหารและฐานกระทะที่สกปรกจะทำให้ใช้พลังงานเพิ่มมากขึ้น
- เมื่อเป็นไปได้ ให้ปิดฝาหม้อและกระทะให้สนิท
- ปิดโซนปรุงอาหารก่อนที่จะสิ้นสุดเวลาปรุง เพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นหรือละลายอาหาร



- ฐานของกระทะควรมีขนาดเดียวกับโซนปรุงอาหาร
- การใช้หม้อไอน้ำแรงดันจะช่วยลดเวลาในการปรุงอาหารได้ถึง 50%



การใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส

ในการใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ให้แตะแผงที่ต้องการด้วยปลายนิ้วชี้ เพื่อให้การแสดงผลที่ต้องการสว่างขึ้นหรือดับลง หรือจนกว่าฟังก์ชันที่ต้องการจะเริ่มทำงาน

ตรวจสอบว่าคุณสัมผัสเฉพาะแผงเซนเซอร์เดียวเมื่อใช้อุปกรณ์ ถ้านิ้วของคุณวางบนแผงควบคุมมากเกินไป อาจมีการสัมผัสเซนเซอร์ที่อยู่ใกล้กัน

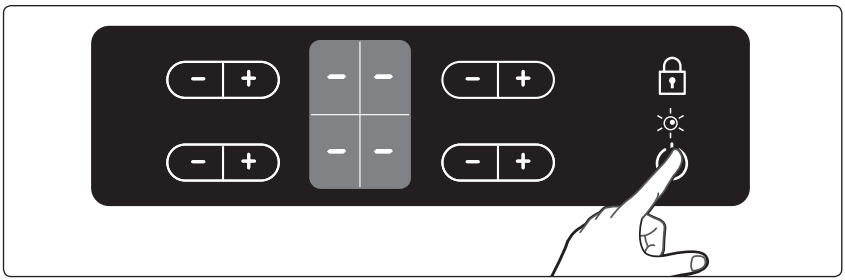
C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 15 30/10/2555 15:27:20

TH

การเปิดสวิตช์อุปกรณ์

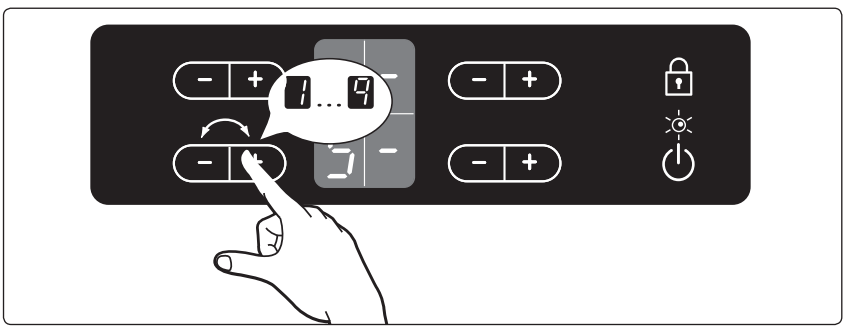
สัมผัสเซนเซอร์ “ล็อค 🔒 ” เป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
อุปกรณ์จะเปิดขึ้นได้โดยใช้เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด ⏻”
สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด ⏻”
จอแสดงผลจะแสดง -

หลังจากเซนเซอร์ “เปิด/ปิด ⏻” ถูกใช้งานเพื่อเปิดอุปกรณ์ คุณจะต้องตั้งค่าความร้อนภายในเวลาประมาณ 10 วินาที มิฉะนั้น อุปกรณ์จะปิดตนเองเพื่อความปลอดภัย



การควบคุมอุณหภูมิ

สำหรับการตั้งและปรับ (1 ถึง 9) สำหรับการปรุงอาหาร สัมผัสปุ่ม (+), (-) ของโซนปรุงอาหารที่ต้องการ
เมื่อกด (-) ครั้งแรก ระดับความร้อนจะถูกกำหนดเป็น 5
เมื่อกด (+) ครั้งแรก ระดับความร้อนจะถูกกำหนดเป็น 5
ใช้ปุ่ม (+) เพื่อเพิ่มการตั้งค่าความร้อน และกด (-) เพื่อลด



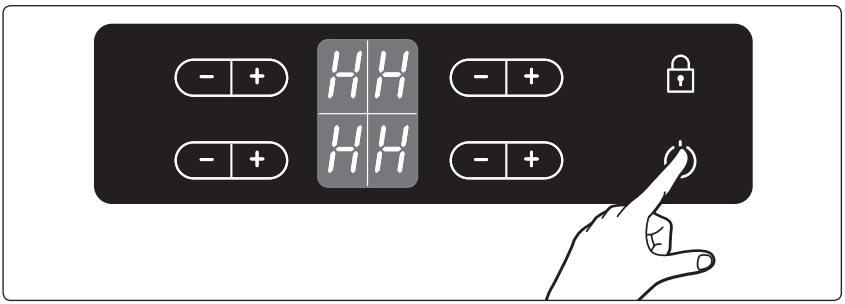
C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 16 30/10/2555 15:27:20

TH

การปิดอุปกรณ์

เมื่อต้องการปิดอุปกรณ์ ให้ใช้เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด ⏻”
สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด ⏻”

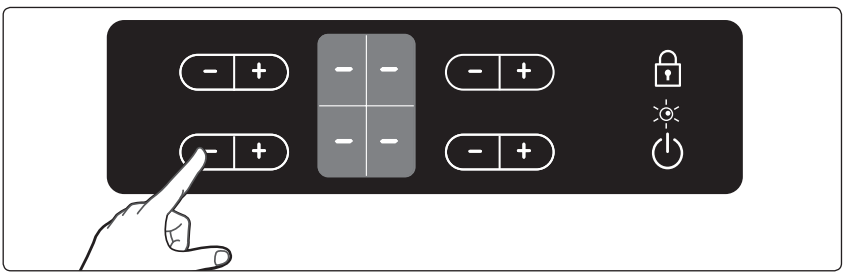
หลังจากปิดโซนปรุงอาหารหรือพื้นผิวการปรุงอาหารทั้งหมดแล้ว ระดับความร้อนที่หลงเหลือจะแสดงในจอแสดงผลของโซนปรุงอาหารแต่ละโซนเป็นสัญลักษณ์ H (หมายถึง “ร้อน”)



ถ้าการตั้งค่าความร้อนอยู่ที่ 9 และคุณต้องการปิด + คุณสามารถสัมผัสเซนเซอร์เพิ่มอีกครั้ง และการตั้งค่าความร้อนจะเป็นศูนย์
เมื่อต้องการปรับอย่างรวดเร็ว ให้สัมผัสเซนเซอร์ + หรือ − ค้างไว้จนกระทั่งได้ค่าที่ต้องการ
ถ้ามีการกดเซนเซอร์มากกว่าหนึ่งจุดเป็นเวลานานกว่า 10 วินาที E 5 จะปรากฏใน
จะแสดงผลการตั้งค่าความร้อน เมื่อต้องการตั้งค่าใหม่ ให้สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด ⏻”

การปิดโซนการปรุงอาหาร

ในการปิดโซนการปรุงอาหาร ให้เปลี่ยนการตั้งค่ากลับเป็น - โดยใช้การตั้งค่าความร้อนของแผงควบคุม และเซนเซอร์แบบสัมผัส − หรือ +



C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 17 30/10/2555 15:27:21

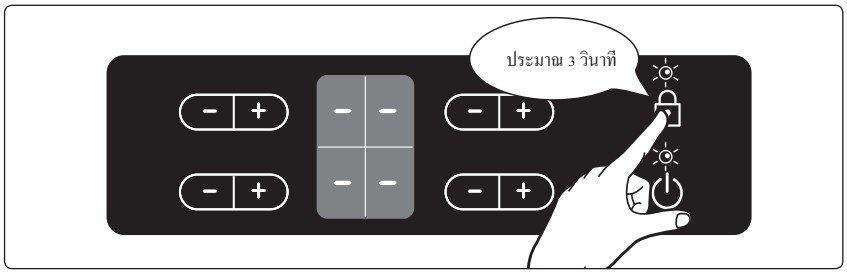
TH

การใช้ล็อคป้องกันเด็ก

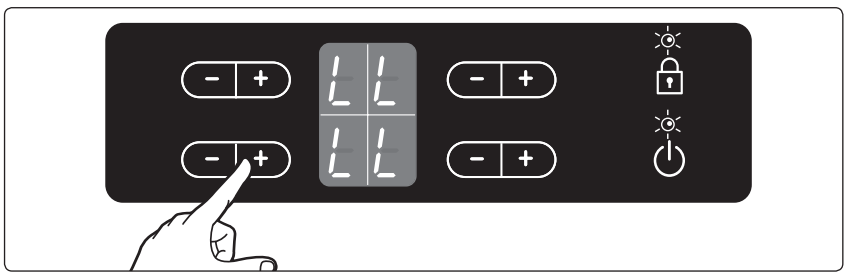
คุณสามารถใช้ล็อคป้องกันเด็กเพื่อป้องกันการเปิดโซนปรุงอาหารโดยไม่ได้ตั้งใจ และเปิดใช้พื้นผิวการปรุงอาหาร เซนเซอร์ควบคุมล็อคจะสามารถใช้ได้เฉพาะเมื่อเปิดเตาอยู่

การเปิดล็อคป้องกันเด็ก

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุม 🔒 เป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
   สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน



2. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าความร้อน
   L จะปรากฏในจอแสดงผล เพื่อระบุว่าล็อคป้องกันเด็กทำงาน

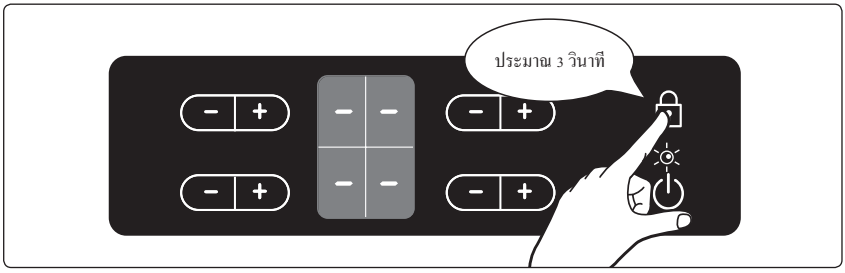


C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 18 30/10/2555 15:27:21

TH

การปิดล็อคป้องกันเด็ก

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
   สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน



หลังจากปิดอุปกรณ์ ล็อคป้องกันเด็กจะทำงานโดยอัตโนมัติภายในช่วงระยะเวลาหนึ่ง เพื่อความปลอดภัย

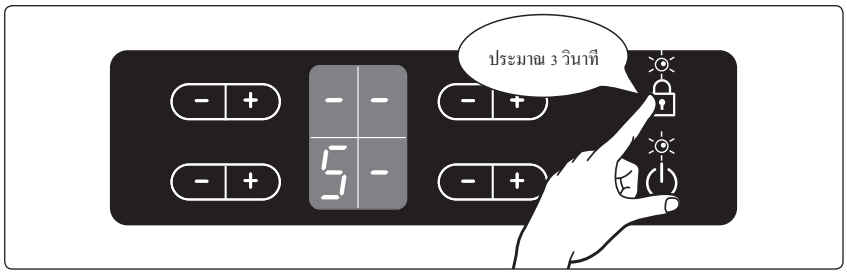
C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 19 30/10/2555 15:27:21

TH

การล็อคและปลดล็อคแผงควบคุม

ในขั้นตอนใดก็ตามระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถล็อคแผงควบคุม ยกเว้นเซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด ⏻” เพื่อป้องกันมิให้มีการเปลี่ยนการตั้งค่าโดยไม่ได้ตั้งใจ ตัวอย่างเช่น จากการใช้ผ้าเช็ดแผงควบคุม

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมล็อคเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
   ไฟสัญญาณของเซนเซอร์ควบคุมล็อคจะสว่าง เซนเซอร์ควบคุมจะถูกล็อค
2. เมื่อต้องการปลดล็อคเซนเซอร์ควบคุม ให้สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมล็อคอีกครั้งเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที ไฟสัญญาณในเซนเซอร์ควบคุมล็อคจะดับไป



การตั้งค่าที่แนะนำสำหรับการปรุงอาหารชนิดต่างๆ

ตัวเลขในตารางนี้ให้เป็นแนวทาง การตั้งค่าความร้อนที่ต้องการสำหรับวิธีการปรุงต่าง จะขึ้นกับตัวแปรหลายประการ รวมถึงคุณภาพของภาชนะที่ใช้และชนิดและปริมาณของอาหารที่ปรุง

การตั้งค่าสวิตช์	วิธีปรุง	ตัวอย่างการใช้
9	อุ่นอาหาร ผัด ทอด	อุ่นของเหลวปริมาณมากๆ ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยว ย่างเนื้อ (การตุ๋นเนื้อ)
8	การทอดปริมาณมากๆ	สเต็ค เซอร์ลอยน์ แฮชบราวน์ ไส้กรอก แพนเค้ก
7		
6	ทอด	เนื้อชิ้น / ช็อปส์ ตับ ปลา เนื้อสับ ไข่ทอด
5	การต้ม	การปรุงของเหลวถึง 1.5 ลิตร มันฝรั่ง ผัก
4		
3	การนึ่ง การเคี่ยว การต้ม	การนึ่งและการเคี่ยวผักปริมาณน้อยๆ การทำข้าวต้มและอาหารนม
2		
1	การละลาย	ละลายเนย เจลาติน ละลายช็อคโกแลต

หมายเหตุ

- การตั้งค่าความร้อนที่แสดงในตารางข้างต้นมีให้เป็นแนวทางสำหรับการอ้างอิงเท่านั้น
- คุณจะต้องปรับการตั้งค่าความร้อนตามชนิดของภาชนะและอาหาร

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 20 30/10/2555 15:27:21

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

TH

เตา

สำคัญ: สารทำความสะอาดจะต้องไม่สัมผัสกับพื้นผิวแก้วเซรามิคที่มีความร้อน สารทำความสะอาดทั้งหมดจะต้องถูกเช็ดออกโดยใช้น้ำสะอาดปริมาณเพียงพอ หลังจากทำความสะอาด เนื่องจากอาจมีฤทธิ์กัดกร่อนเมื่อพื้นผิวร้อน ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่รุนแรง เช่น สเปรย์สำหรับตะแกรงหรือเตาอบ แผ่นขัดหรือที่ขัดกระทะ

ทำความสะอาดพื้นผิวแก้วเซรามิคหลังจากใช้งานแต่ละครั้งเมื่อยังมีความอุ่นเมื่อสัมผัส
ซึ่งจะป้องกันมิให้สิ่งที่กระเด็นหก
มีการไหม้อยู่บนพื้นผิว เอาคราบ รอยน้ำ หยดน้ำมันและการเปลี่ยนสีเนื่องจากโลหะออกด้วยการใช้สารทำความสะอาดแก้วเซรามิคหรือสเตนเลสที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป

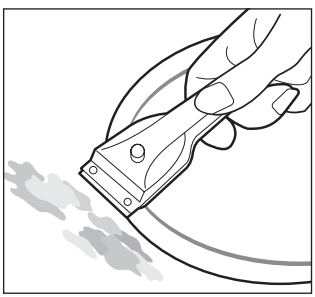
สกปรกน้อย

1. เช็ดพื้นผิวของแก้วเซรามิคด้วยผ้าหมาด
2. ขัดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง อย่าให้มีสารทำความสะอาดหลงเหลืออยู่บนพื้นผิว
3. ทำความสะอาดพื้นผิวการปรุงอาหารที่เป็นแก้วเซรามิคทั้งหมดสัปดาห์ละครั้งด้วยสารทำความสะอาดแก้วเซรามิคหรือสเตนเลสที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป
4. เช็ดพื้นผิวแก้วเซรามิคโดยใช้น้ำสะอาดปริมาณมากๆ และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าที่สะอาดและไม่เป็นขุย

คราบสกปรกเกาะแน่น

1. เมื่อต้องการนำอาหารที่เดือนและล้นออกจากภาชนะ และรอยกระเด็นที่หลุดออกจาก ให้ใช้ที่ขูดกระจก
2. วางที่ขูดกระจกทำมุมกับพื้นผิวของแก้วเซรามิค
3. นำสิ่งสกปรกออกด้วยการขูดด้วยด้านที่เรียบ

ที่ขูดกระจกและสารทำความสะอาดแก้วเซรามิคมีจำหน่ายในร้านค้าเฉพาะด้าน



C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 21 30/10/2555 15:27:21

TH

สิ่งสกปรกที่เป็นปัญหา

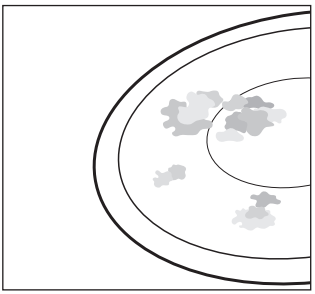
1. ขจัดน้ำตาลไหม้เกาะ พลาสติกละลาย ฟอยล์อะลูมิเนียม หรือวัสดุอื่นๆ ด้วยที่ขูดกระจกทันที ขณะที่ยังร้อน

สำคัญ: คุณอาจได้รับอันตรายจากการลวกมือ เมื่อใช้ที่ขูดกระจกกับโซนปรุงอาหารที่ร้อน:

2. ทำความสะอาดเตาตามปกติเมื่อเย็นลง

ถ้าปล่อยให้โซนปรุงอาหารที่มีของหกใส่เย็นลง ให้เปิดและให้ความร้อนอีกครั้งเพื่อทำความสะอาด

รอยขูดหรือรอยเปื้อนบนพื้นผิวแก้วเซรามิค ซึ่งอาจเกิดจากกระทะที่มีขอบคม เป็นต้น จะไม่สามารถลบออกได้ แต่จะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตา



กรอบของเตา

สำคัญ: ห้ามใช้น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว หรือสารขจัดคราบตะกรันกับกรอบของเตา มิฉะนั้นจะเกิดเป็นรอยด่างๆ

1. เช็ดกรอบด้วยผ้าหมาด
2. เช็ดเศษวัสดุตกค้างด้วยผ้าเปียก จากนั้นเช็ดออกด้วยผ้าแห้ง

เพื่อป้องกันความเสียหายต่ออุปกรณ์ของคุณ

- ห้ามใช้พื้นผิวการปรุงอาหารเป็นที่เตรียมหรือวางอาหาร
- ห้ามใช้โซนปรุงอาหารถ้าไม่มีกระทะบนพื้นที่ปรุงหรือถ้ากระทะว่างเปล่า
- แก้วเซรามิคนั้นมีความทนทานและทนต่ออุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลงมากๆ ได้ แต่ไม่ใช่กระจกที่ไม่แตก แก้วนี้อาจเกิดความเสียหายถ้ามีของแหลมหรือหนักมากๆ หล่นใส่พื้นที่ปรุงอาหาร
- ห้ามใช้กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือมีฐานที่เสียหาย มีขอบคมหรือเป็นรอย เพราะอาจเกิดรอยขูดได้ ถ้ามีการเลื่อนกระทะ
- ห้ามวางกระทะไว้บนกรอบของเตา อาจเกิดรอยช่วนหรือความเสียหายต่อพื้นผิวได้
- หลีกเลี่ยงการทำสารที่เป็นกรดหกใส่กรอบของเตา เช่น น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว และสารขจัดคราบตะกรัน เนื่องจากจะทำให้เกิดรอยด่างได้
- ถ้าน้ำตาลหรืออาหารที่เตรียมไว้และมีน้ำตาลสัมผัสกับโซนปรุงอาหารและละลาย ควรทำความสะอาดทันที ด้วยที่ขูดขณะที่ยังร้อน ถ้าทิ้งไว้ให้เย็น อาจทำให้พื้นผิวเสียหายเมื่อขจัดออก
- ระวังอย่าให้สิ่งที่ละลายได้ เช่น พลาสติก ฟอยล์อะลูมิเนียม และฟอยล์สำหรับเตาอบ อยู่ใกล้กับพื้นผิวแก้วเซรามิค ถ้ามีวัสดุลักษณะนี้ละลายบนพื้นผิวปรุงอาหาร จะต้องใช้ที่ขูดเพื่อเอาออกทันที

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 22 30/10/2555 15:27:21

เคล็ดลับในการทำความสะอาด

พื้นผิวการปรุงนี้ทำจากวัสดุพิเศษ คือเซรามิคแก้ว

- มีความแข็งแกร่งยิ่งกว่าแก้วมาก แม้ว่าจะมีลักษณะเหมือนกัน แต่อย่างไรก็ตาม โปรดอย่าเหยียบบนพื้นผิวนี้ในการซ่อมแซมไฟ และห้ามทำของหนักหล่นใส่จากชุดครัวด้านบน
- พื้นผิวนี้ทนความร้อนและความเย็น และการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว คุณสามารถเทน้ำเย็นในโซนปรุงอาหารได้โดยไม่ทำให้เกิดความเสียหายใดๆ
- มีรูปลักษณ์สวยงามและทำความสะอาดง่าย
  และจะคงความสวยงามตลอดไปถ้าคุณปฏิบัติตามคำแนะนำและข้อควรระวังของเรา

ข้อควรระวังเมื่อใช้พื้นผิวการปรุง

- ก่อนใช้พื้นผิวการปรุง โปรดตรวจสอบว่าก้นกระทะและโซนปรุงอาหารมีความสะอาดและแห้งสนิท
- ยกกระทะขึ้นเสมอ การเลื่อนไปมาบนพื้นผิวการปรุงจะทำให้ผิวหน้าเป็นรอย
- หลีกเลี่ยงการปอกหรือหั่นผักบนพื้นผิวการปรุง เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยได้
- ใช้กระทะที่ใหญ่พอ เพื่อป้องกันการกระเด็นหกใส่พื้นผิวการปรุง โดยเฉพาะถ้ากระทะใส่น้ำตาลไว้ เนื่องจากจะทำให้เกิดความเสียหายแก่เซรามิคแก้วอย่างถาวร
- อย่าวางของบนพื้นผิวการปรุง โดยเฉพาะอย่างยิ่งอย่าวางบรรจุภัณฑ์เช่นถุงพลาสติกหรืออะลูมิเนียมซึ่งอาจละลายและทำความเสียหายให้กับพื้นผิวการปรุง

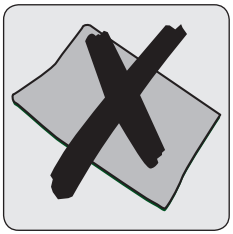
C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 23 30/10/2555 15:27:21

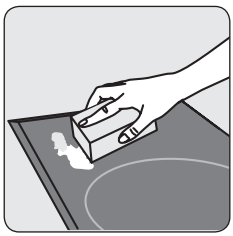
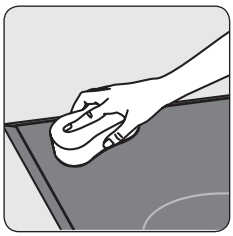
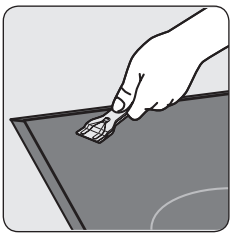
TH

คำแนะนำในการทำความสะอาด

ต้องทำความสะอาดรอยเปื้อนแต่ละรอย หรือคราบสกปรกสะสมบนพื้นผิวการปรุงโดยเร็วเมื่อพื้นผิวการปรุงเย็นลง ก่อนที่จะใช้พื้นผิวการปรุงในครั้งถัดไป

ข้อยกเว้น: ในกรณีของรอยคราบน้ำตาล ให้ขจัดสิ่งสกปรกที่หลงเหลืออยู่ก่อนที่พื้นผิวการปรุงจะเย็นลง (ระวังอย่าให้ผิวหนังถูกความร้อน)



สิ่งสำคัญ: ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ออกแบบมาเพื่อใช้กับพื้นผิวการปรุงเซรามิคแก้วเท่านั้น

ถ้ารอยเปื้อนติดแน่น ให้ใช้แผ่นขัดทำความสะอาดที่ไม่ทำให้เกิดรอย และใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะกับเซรามิคแก้วโดยเฉพาะ

ถ้ารอยเปื้อนมีเพียงเล็กน้อย ให้เช็ดออกด้วยผ้าแห้ง

ถ้ารอยเปื้อนติดแน่น ให้ใช้แผ่นขัดทำความสะอาดที่ไม่ทำให้เกิดรอย และใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะกับเซรามิคแก้วโดยเฉพาะ

ถ้ารอยเปื้อนมีมาก ให้ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุบน้ำสบู่หมาดๆ และล้างออก

เมื่อทำความสะอาดพื้นผิวการปรุงแล้ว ให้ใช้น้ำยาปรับสภาพพื้นผิวการปรุงเซรามิคแก้ว ซึ่งจะปกป้องพื้นผิวการปรุงจากรอยเปื้อนในอนาคต โดยใช้ผ้าแห้งหรือวัสดุที่คล้ายกัน

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 24 30/10/2555 15:27:22

การรับประกันและบริการ

TH

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา

การทำงานผิดปกติอาจเกิดจากข้อผิดพลาดเล็กน้อยที่คุณสามารถแก้ไขได้ด้วยตนเอง โดยใช้คำแนะนำต่อไปนี้ อย่าพยายามซ่อมแซมเพิ่มเติม ถ้าการปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ไม่สามารถแก้ไขปัญหาในบางกรณีได้

คำเตือน: การซ่อมบำรุงอุปกรณ์จะต้องดำเนินการโดยช่างบำรุงรักษาที่มีความชำนาญเท่านั้น การซ่อมบำรุงที่ไม่ถูกต้องจะทำให้เกิดอันตรายอย่างมากต่อผู้ใช้ ถ้าอุปกรณ์ของคุณต้องได้รับการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของคุณ

ฉันควรทำอย่างไรถ้าโซนปรุงอาหารไม่ทำงาน

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- ฟิวส์ในระบบไฟฟ้าของบ้าน (กล่องฟิวส์) มีสภาพปกติหรือไม่ ถ้าฟิวส์ขาดหลายครั้ง โปรดติดต่อช่างไฟฟ้า
- อุปกรณ์เปิดอยู่อย่างเหมาะสม
- สัญญาณควบคุมในแผงควบคุมสว่างอยู่
- โซนปรุงอาหารมีการเปิดแล้ว
- โซนปรุงอาหารมีการกำหนดการตั้งค่าความร้อนที่ต้องการไว้

ฉันควรทำอย่างไรถ้าไม่สามารถเปิดโซนปรุงอาหารได้

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- เวลาผ่านไปเกิน 10 วินาทีระหว่างที่กดปุ่ม เปิด/ปิด โดยยังไม่ได้เปิดโซนปรุงอาหารที่ต้องการ (โปรดดูหัวข้อ “การเปิดสวิตช์อุปกรณ์)
- แผงควบคุมมีผ้าหมาดๆ หรือของเหลวปิดอยู่

ฉันควรทำอย่างไรถ้าสัญญาณในจอแสดงผลหายไป ยกเว้นสัญญาณความร้อนหลงเหลือ H

อาการนี้อาจเกิดจากสาเหตุสองประการ:

- มีการสัมผัสเซนเซอร์ เปิด/ปิด โดยไม่ได้ตั้งใจ
- แผงควบคุมมีผ้าหมาดๆ หรือของเหลวปิดอยู่

ฉันควรทำอย่างไร หลังจากโซนปรุงอาหารถูกปิด ความร้อนที่หลงเหลือไม่ปรากฏในจอแสดงผล

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- โซนปรุงอาหารมีการใช้งานเพียงเล็กน้อย และไม่มีความร้อนเพียงพอ ถ้าโซนปรุงอาหารร้อน โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า

ฉันควรทำอย่างไรถ้าโซนปรุงอาหารไม่สามารถเปิดหรือปิดได้

ปัญหานี้อาจเกิดจากสิ่งต่อไปนี้:

- แผงควบคุมมีผ้าหมาดๆ หรือของเหลวปิดอยู่
- มีการใช้ล็อคป้องกันเด็ก

ฉันควรทำอย่างไรถ้าสัญญาณ F E สว่าง

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- แผงควบคุมมีผ้าหมาดหรือของเหลวปิดอยู่บางส่วน ในการเริ่มต้นใหม่ ให้กดเซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด”

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 25 30/10/2555 15:27:22

TH

ถ้าบริเวณเตาไม่เป็นแสงสีแดง หมายความว่าอย่างไร

- อุณหภูมิที่เลือกของโซนปรุงอาหารนั้นได้รับการจัดการโดยเซนเซอร์ที่เปิดและปิดโซนเป็นระยะ ดังนั้น พื้นที่ปรุงอาหารจะไม่เป็นแสงสีแดงอยู่ตลอดเวลา ถ้าคุณเลือกการตั้งค่าความร้อนที่ต่ำ ความร้อนจะหมุนเวียนเปิดและปิดบ่อยกว่าการตั้งค่าสูง นอกจากนี้ยังจะมีการเปิดและปิดเมื่อตั้งค่าความร้อนสูงสุด

ถ้าคุณขอรับบริการเนื่องจากข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นจากการใช้อุปกรณ์ การมาให้บริการของช่างเทคนิคบริการลูกค้าอาจมีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะอยู่ระหว่างการรับประกันก็ตาม

บริการ

ก่อนที่จะขอรับความช่วยเหลือหรือบริการ โปรดตรวจสอบในหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา” ก่อน

หากคุณยังต้องการความช่วยเหลือ โปรดทำตามคำแนะนำต่อไปนี้

เป็นการทำงานผิดพลาดทางเทคนิคหรือไม่

ถ้าใช่ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของคุณ

โปรดเตรียมข้อมูลไว้ให้พร้อมล่วงหน้า เพื่อให้การแก้ไขปัญหาสะดวกยิ่งขึ้น และทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้นว่าจำเป็นต้องมีการให้บริการ ณ สถานที่ติดตั้งหรือไม่

โปรดบันทึกข้อมูลต่อไปนี้

- ปัญหาเกิดขึ้นในรูปแบบใด
- ปัญาเกิดขึ้นในสถานการณ์แบบใด

เมื่อติดต่อ โปรดทราบรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ (ซีเรียล) ของอุปกรณ์ ซึ่งข้อมูลนี้จะมีอยู่ในแผ่นข้อมูลดังนี้:

- คำอธิบายรุ่น
- รหัส S / N (10 หลัก)

เราขอแนะนำให้คุณบันทึกข้อมูลนี้ไว้ที่นี่เพื่ออ้างอิง

รุ่น:

เลยผลิตภัณฑ์ (ซีเรียล):

เมื่อใดจะมีค่าใช้จ่ายแม้จะอยู่ในระหว่างการรับประกัน

- ถ้าคุณสามารถแก้ไขปัญหาได้ด้วยตนเอง โดยใช้การแก้ไขปัญหาที่อธิบายไว้ในส่วน “การแก้ไขปัญหา”
- ถ้าช่างเทคนิคบริการลูกค้าต้องติดต่อเพื่อให้บริการหลายครั้ง เนื่องจากไม่ได้รับข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดก่อนที่จะมาให้บริการ ตัวอย่างเช่น จำเป็นต้องเดินทางหลายครั้งเพื่อรับอะไหล่ การเตรียมพร้อมสำหรับการติดต่อตามที่อธิบายข้างต้นจะช่วยลดค่าใช้จ่ายสำหรับการเดินทางเหล่านี้

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 26 30/10/2555 15:27:22

ข้อมูลทางเทคนิค

ขนาดของอุปกรณ์

กว้าง	575 มม.
ลึก	505 มม.
สูง	55 มม.

ขนาดเจาะของพื้นผิวด้านบน

กว้าง	560 มม.
ลึก	490 มม.
รัศมีมุม	3 มม.

วงแหวนการปรุงอาหาร

ตำแหน่ง	เส้นผ่าศูนย์กลาง	กำลังไฟ
หน้าซ้าย	183 มม.	1,650 วัตต์
หลังซ้าย	148 มม.	1,100 วัตต์
หลังขวา	183 มม.	1,650 วัตต์
หน้าขวา	148 มม.	1,100 วัตต์

แรงดันไฟฟ้าที่เชื่อมต่อ	**220 V ~ 50 Hz**
พลังไฟฟ้าที่เชื่อมต่อสูงสุด	**5.5 kW**
น้ำหนัก :	**7.5 กก. สุทธิ** **10.0 กก. รวม**

C61RAAST_XST-00146A-05_TH.indd 27 30/10/2555 15:27:22

ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อคิดเห็น

ประเทศ	โทรศัพท์	หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเราที่
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 1100 11 3030 8282 1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1 800 588 889	

เลขรหัส.: DG68-00146A-05

SAMSUNG

Installation and Operating Instructions

Ceramic Glass Hob

Planet First 100 % Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

C61RAAST / C61RABAL / C61RACN / C61RADST C61RAEE / C61R1AAMST / C61R1ABMAL / C61R1ACMN C61R1ADMST / C61R1AEME / C61R2AAST / C61R2ABAL C61R2ACN /C61R2ADST / C61R2AEE

To avoid the risk of accidents or damage to the hob, read all instructions before installing or using the appliance. Keep this manual for future reference.

EN

Contents

Using This Manual 2

Safety 3
- Electrical safety 3
- Child safety 3
- Safety during use 4
- Safety when cleaning 4

Disposal Instructions 4

Installing the Hob 5
- Regulations and compliance 5
- Safety instructions for the installer 5
- Connecting to the mains power supply 6
- Installing into the countertop 7

Parts and Features 9
- Cooking zones and control panel 9
- Components 10
- The key features of your appliance 11
- Safety shutoff 12
- Residual heat indicator 12

Before You Begin 13
- Initial cleaning 13

Hob Use 13
- Using suitable cookware 13
- Using the touch control sensors 14
- Switching the appliance on 15
- Temperature control 15
- Switching the appliance off 16
- Switching a cooking zone off 16
- Using the child safety lock 17
- Locking and unlocking the control panel 19
- Suggested settings for cooking specific foods 19

Cleaning and Care 20
- Hob 20
- Hob Frame 21
- To avoid damaging your appliance 21
- Cleaning Hints 22

Warranty and Service 24
- FAQs and troubleshooting 24
- Service 25

Technical Data 26

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 2 30/10/2555 15:48:02

Using This Manual

EN

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference. If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

The following symbols are used in the text

This is the safety alert symbol.
Warning indicates information concerning your personal safety.
Important indicates information on avoiding damage to the appliance.

This symbol indicates useful information and practical tips.

This symbol refers to measures that can be taken to help protect the environment.

1. Numbers like these indicate step - by - step instructions for using the appliance.

2. ...

3. ...

This manual contains information on steps you can take yourself to diagnose and resolve problems that may arise. Refer to the section "Troubleshooting."

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 3 30/10/2555 15:48:02

Safety

EN

The safety aspects of this appliance comply with accepted technical standards and the German Appliance Safety Law. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarise you with the following safety instructions.

Electrical safety

- Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the VDE [Association of German Electrical Engineers].
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:
  - switch off all cooking zones;
  - disconnect the hob from the mains supply; and
  - contact your local service centre.
- If the cooktop cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.
- Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.

Child safety

This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 4 30/10/2555 15:48:02

Safety (continued)

EN

Safety during use

- This appliance is to be used only for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the hob for heating the room.
- Take care when plugging electrical appliances into mains sockets near the hob. Mains leads must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking chips.
- Turn the cooking zones off after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the hob, it may cause fire.

Safety when cleaning

- Always turn the appliance off before cleaning.
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high - pressure cleaner.
- Clean the hob in accordance with the cleaning and care instructions contained in this manual.

Disposal Instructions

Disposing of the packaging material

- All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

Proper disposal of your old appliance

Warning: Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger.
To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

- The appliance may not be disposed of in the household rubbish.
- Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 5 30/10/2555 15:48:02

Installing the Hob

EN

Important: Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel.
Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.
Technical data is provided at the end of this manual.

Regulations and compliance

This appliance meets the following standards:

- EN 60 335 - 1 and EN 60 335 - 2 - 6, relating to the safety of electrical appliances for household use and similar purposes;
- EN 60350, or DIN 44546 / 44547 / 44548, relating to the operating features of electric cookers, hobs, ovens, and grills for household use;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2; and
- EN 61000 - 3 - 3, relating to basic requirements for electromagnetic compatibility (EMC).

CE

This appliance complies with the following EU Directives:

- 73 / 23 / EWG dated 19.02.1973 (Low Voltage Directive);
- 89 / 336 / EWG dated 03.05.1989 (EMC Directive including Amending Directive 92 / 31 / EWG); and
- 93 / 68 / EWG CE Labeling Directive.

Safety instructions for the installer

- A device must be provided in the electrical installation that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut - outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- With respect to fire protection, this appliance corresponds to EN 60 335 - 2 - 6. This type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- Drawers may not be fitted underneath the hob.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 6 30/10/2555 15:48:02

EN

Connecting to the mains power supply

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is, the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

The heating element voltage is AC230 V~. The appliance also works perfectly on older networks with AC220 V~.

The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut - out, earth leakage trips or fuse.

A type H05SS - F (180°C) cable or one of a higher grade must be used as the mains connecting cable.

	Rated current of appliance (A)	Nominal cross-sectional area (mm^2)
1N~	> 25 and ≤ 32	> 4 and < 6
2N~	> 10 and ≤ 16	> 1.5 and < 2.5

The connection must be carried out as shown in the diagram. The connecting links should be fitted according to the appropriate connection diagram.

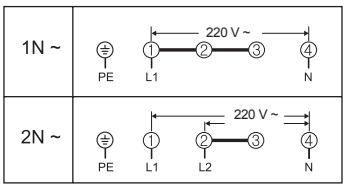
The earth lead is connected to terminal. The earth lead must be longer than leads carrying electric current.

The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.

The connecting cable is to be secured with the mains cable cleat and the covering closed by pressing firmly (locking into place). Before switching on for the first time, any protective foil or stickers must be removed from the ceramic glass surface.

Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.

When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.



Warning: Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.
Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 7 30/10/2555 15:48:02

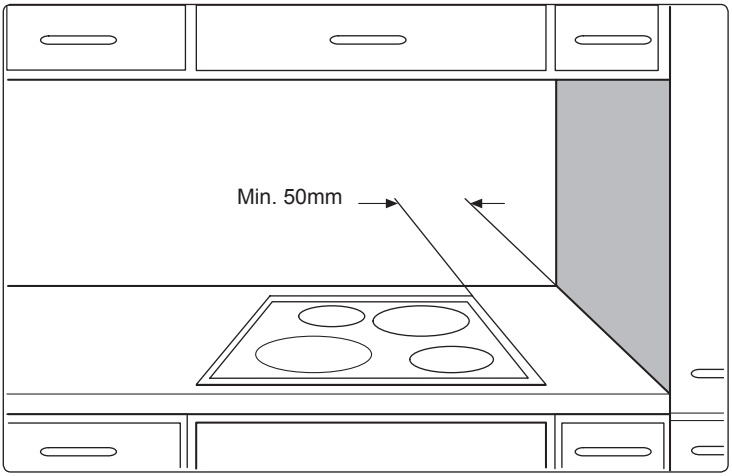
EN

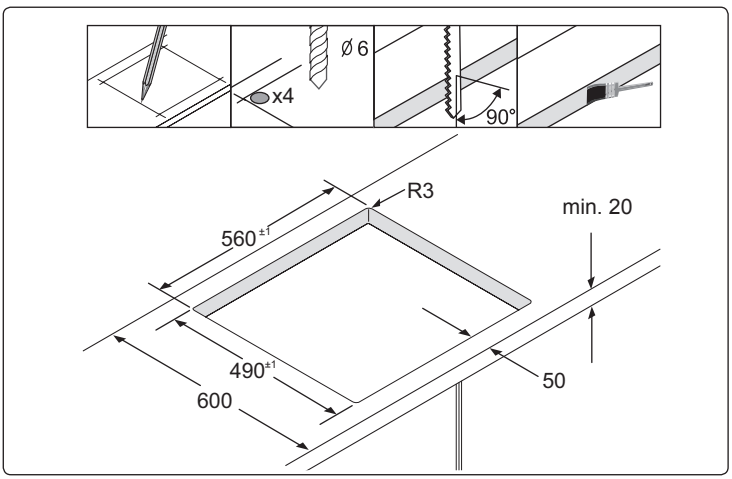
Installing into the countertop

Make a note of the serial number on the appliance rating plate prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.

Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.

Secure the brackets at both sides with the provided screws before mounting the hob onto the brackets.

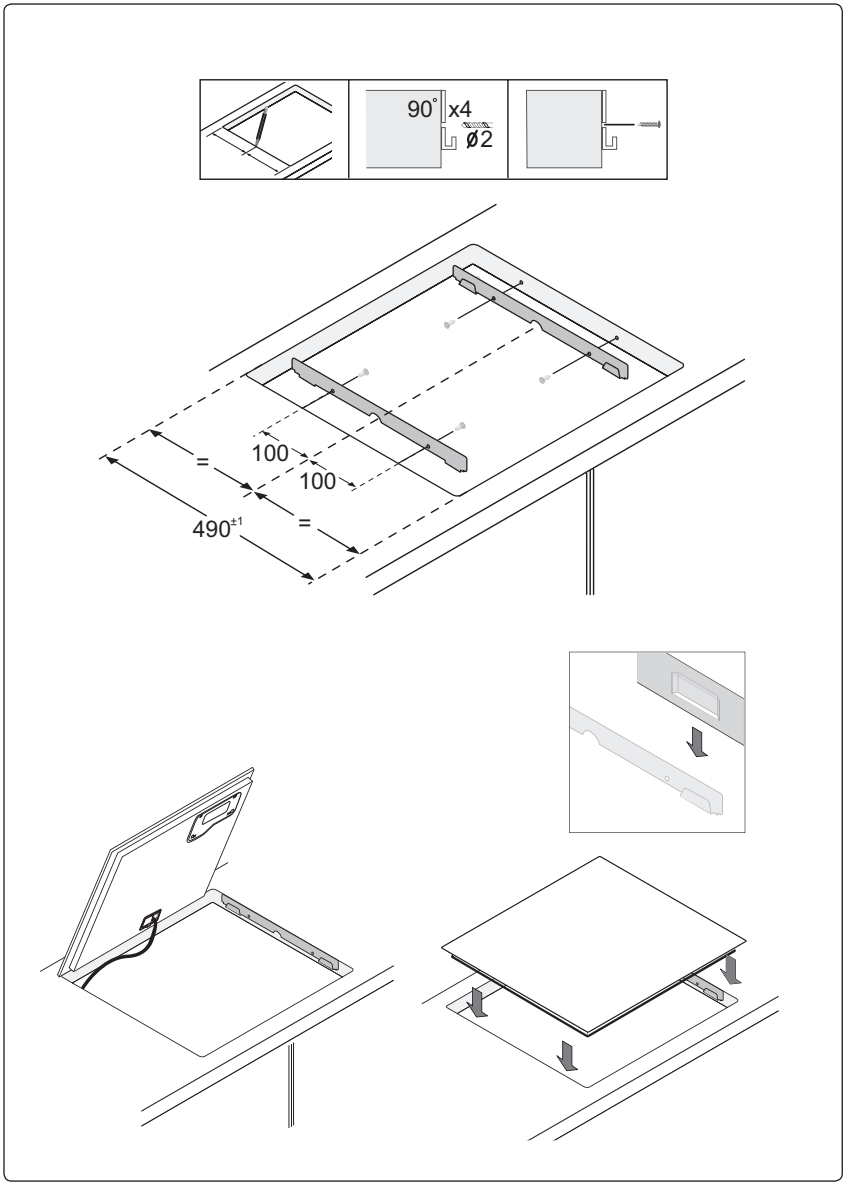




C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 8 30/10/2555 15:48:03

Installing the Hob (Continued)

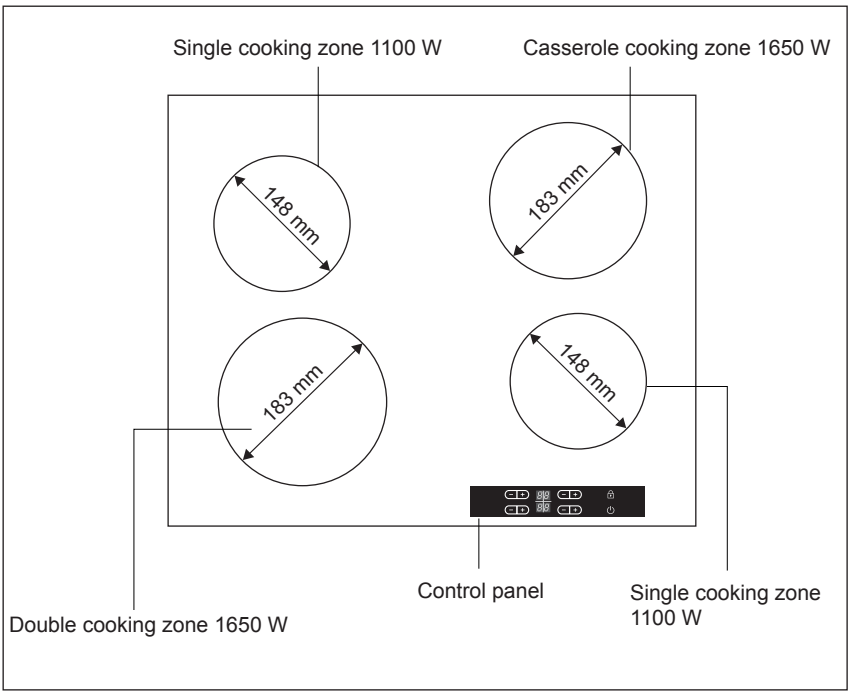
EN

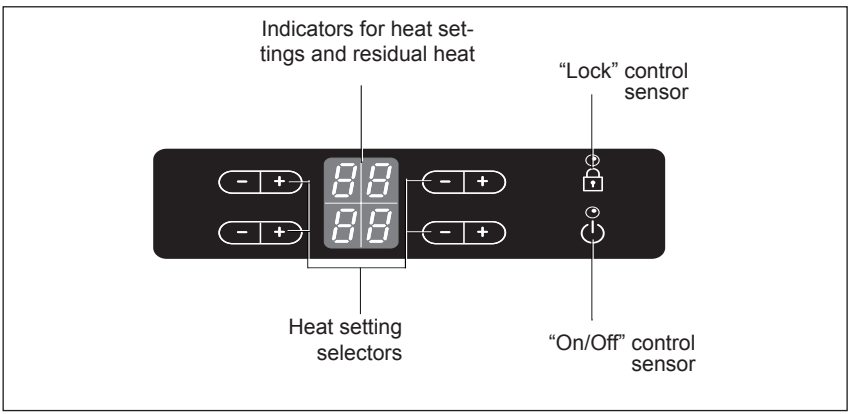


C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 9 30/10/2555 15:48:03

EN

Cooking zones and control panel

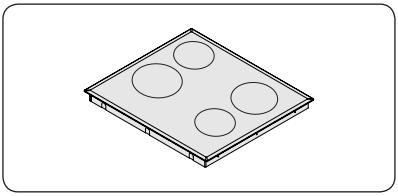




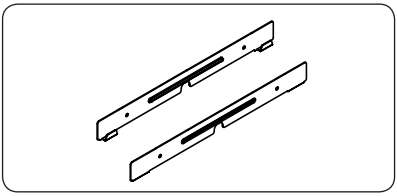
C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 10 30/10/2555 15:48:03

EN

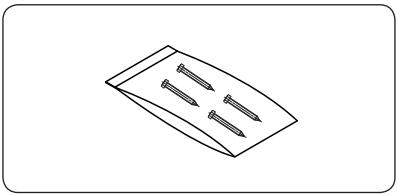
Components



1 Ceramic Glass Hob



2 Installation Brackets



3 Screws

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 11 30/10/2555 15:48:03

EN

The key features of your appliance

- **Ceramic glass cooking surface**: The appliance has a ceramic glass cooking surface and four rapid - response cooking zones. The hob's powerful radiant heater elements significantly shorten the amount of time required for the zones to heat up.
- **Touch control sensors**: Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning**: The advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility for cleaning. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On / Off sensor**: The "On / Off" control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators**: Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff**: A safety shutoff ensures that all cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Residual heat indicator**: An icon for residual heat appears in the display if the cooking zone is so hot that there is a risk of burning.

Digital displays: The four display fields are assigned to the four cooking zones.

They show the following information:

- - the appliance has been switched on,
- 1 to 9 selected heat settings,
- H residual heat,
- L the child lock is activated; and
- E5 error message, the sensor has been touched for longer than 10 seconds.
- E8 error message, when the Hob is overheated because of abnormal operation.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 12 30/10/2555 15:48:04

EN

Safety shutoff

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off.

Any residual warmth will be indicated with H (for “hot”) in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.

The cooking zones switch themselves off at the following times.

Cooking setting	1 - 2	After 6 hours
Cooking setting	3 - 4	After 5 hours
Cooking setting	5 - 6	After 3 hours
Cooking setting	7 - 9	After 1 hour

If the Hob is overheated because of abnormal operation, H E will be displayed. And the Hob will be switched off.

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section “Troubleshooting.”

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will immediately switch themselves off if liquid boils over and lands on the control panel.

The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main power sensor after the liquid or the cloth has been removed ⏻.

Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an H (for “hot”) in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.

You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

Important: As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

Important: If the power supply is interrupted, the H symbol will go out and information about residual heat will no longer be available. However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 13 30/10/2555 15:48:04

Before You Begin

EN

Initial cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.

Important: Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

Hob Use

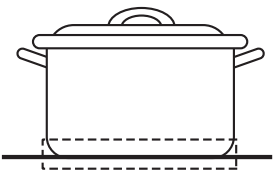
Using suitable cookware

Better pans produce better results.

- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Pots with aluminium or copper bases can cause metallic discolouration on the ceramic glass surface. The discolouration is very difficult or impossible to remove.
- Do not use pans made of cast iron or which have damaged bases with rough edges or burrs. Permanent scratching can occur if these pan are slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

Energy saving tips and prevention of scratches on the ceramic glass surface

You can save valuable energy by observing the following points.



Right! (Surface of pan bottom is smooth.)

Wrong!

(Surface of pan bottom has rough edges or burrs.)

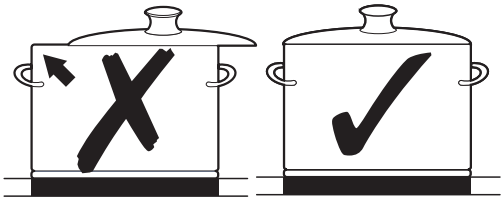
Wrong!

(Surface of pan bottom is concave.)

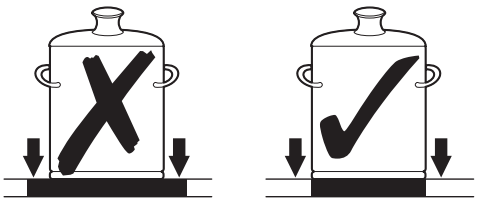
C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 14 30/10/2555 15:48:04

EN

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.



- The base of the pan should be the same size as the cooking zone.
- Using a pressure cooker reduces cooking times by up to 50 %



Using the touch control sensors

To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.

Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

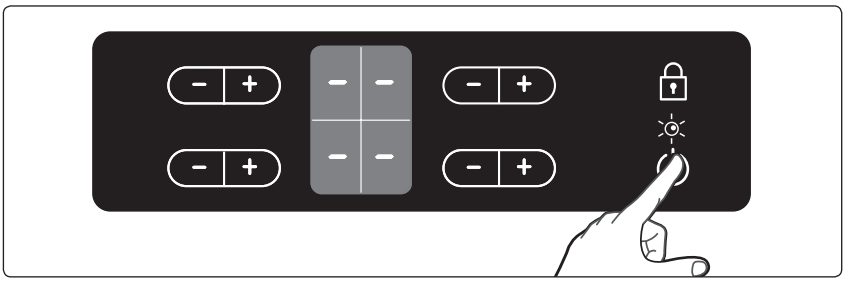
C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 15 30/10/2555 15:48:04

EN

Switching the appliance on

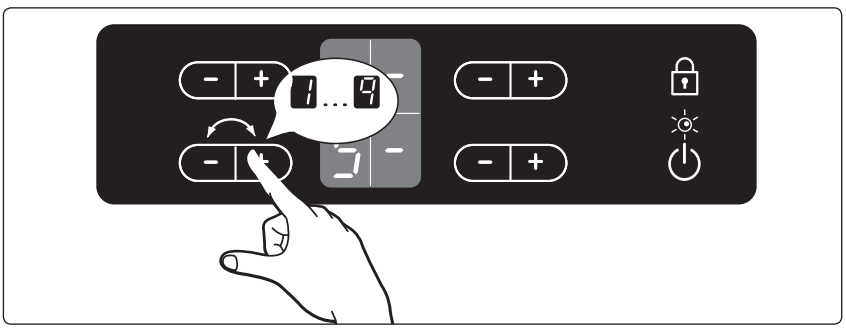
Touch the “Lock” sensor for approximately 3 seconds.
The appliance is switched on using the **“On / Off ⏻” control sensor**.
Touch the “On / Off ⏻” sensor.
The digital displays will show - .

After the “On / Off ⏻” sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 10 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.



Temperature control

For setting and adjusting the power level (1 to 9) for cooking, touch the corresponding cooking zone’s +, − keys.
The first time − is pressed, the heat level is set to 5.
The first time + is pressed, the heat level is set to 5.
Use the + key to increase the heat setting and the − key to decrease.



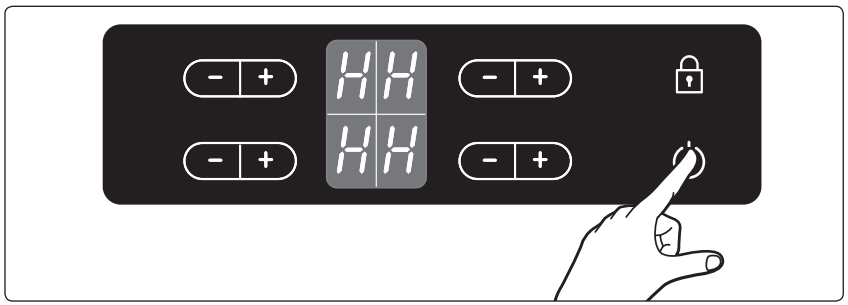
C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 16 30/10/2555 15:48:05

EN

Switching the appliance off

To completely switch off the appliance, use the “On / Off ⏻” control sensor.
Touch the “On / Off ⏻” sensor.

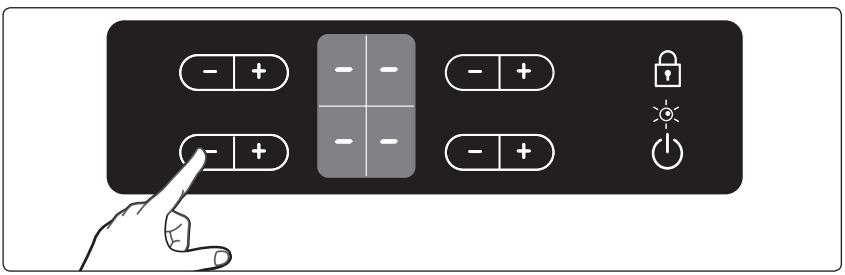
After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an H (for “hot”).



If the heat setting is at and 9 you want to turn the + burner off, the sensor can be touched one additional time, and the heat setting will go to zero.
For faster adjustment, keep your finger on the + or − sensor until the required value is obtained.
If more than one sensor is pressed for longer than 10 seconds, E5 will show in the heat setting display. To reset, touch the “On / Off ⏻” sensor.

Switching a cooking zone off

To switch off a cooking zone, return the setting to - by using the control panel’s heat setting and touch sensors − or +.



C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 17 30/10/2555 15:48:05

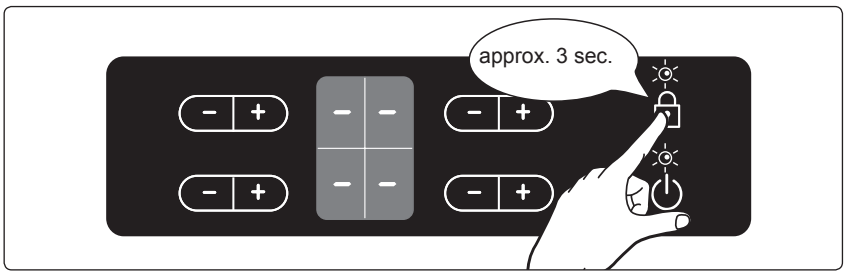
EN

Using the child safety lock

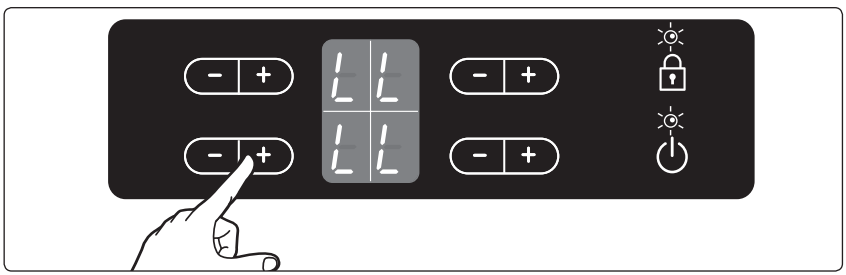
You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. The lock control sensor can be used only when the power is on.

Switching the child safety lock on

1. Touch the control sensor for approximately 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch any heat setting control sensor .
   will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.

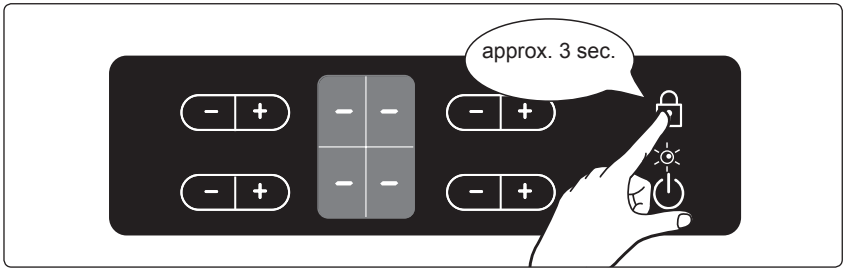


C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 18 30/10/2555 15:48:05

EN

Switching the child safety lock off

1. Touch the control sensor for approximately 3 seconds.
An acoustic signal will sound as confirmation.



After switching off the appliance, child safety lock will be activated automatically within some minutes for safety reasons.

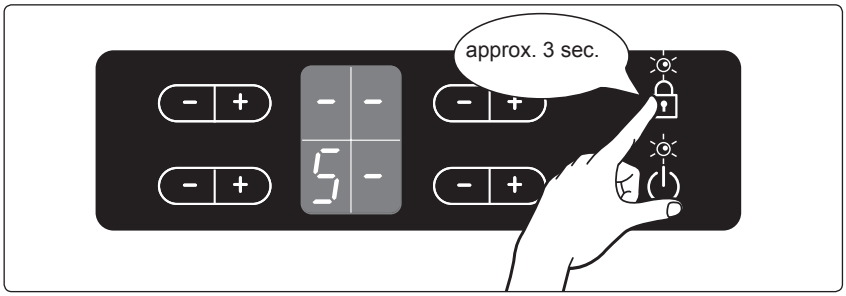
C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 19 30/10/2555 15:48:06

EN

Locking and unlocking the control panel

At any stage during the cooking process, the control panel, with the exception of the “On / Off ⏻” control sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

1. Touch the lock control sensor for approximately 3 seconds.
   The indicator light in the lock control sensor will illuminate. The control sensors are now locked.
2. To unlock the control sensor, touch the lock control sensor again for approximately 3 seconds. The indicator light in the lock control sensor will extinguish.



Suggested settings for cooking specific foods

The figures in the table below are guidelines. The heat settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Switch Setting	Cookingmethod	Examples for Use
9	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, (browning goulash,braising meat)
8	Intensive Frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages, pancakes / griddle cakes
7		
6	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs
5	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
4		
3	Steaming Stewing Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
2		
1	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate

Note

- The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
- You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 20 30/10/2555 15:48:06

Cleaning and Care

EN

Hob

Important: Cleaning agents must not come into contact with a heated ceramic glass surface: All cleaning agents must be removed with adequate amounts of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the surface becomes hot. Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, scouring pads or abrasive pan cleaners.

Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

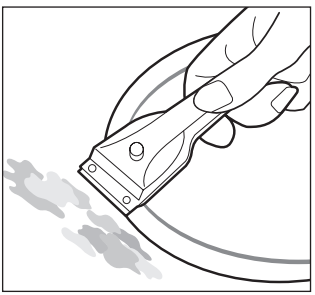
Light Soiling

1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the ceramic glass surface using adequate amounts of clean water and rub dry with a clean lint - free cloth.

Stubborn Soiling

1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.

Glass scrapers and ceramic glass cleaners are available from specialty retailers.



C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 21 30/10/2555 15:48:06

EN

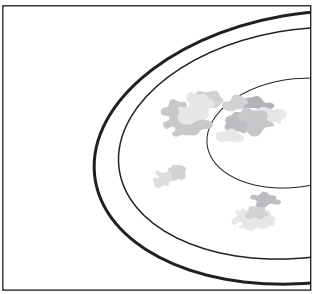
Problem Dirt

1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.

Important: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone:

2. Clean the hob as normal when it has cooled down.

If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.
Scratches or dark blemishes on the ceramic glass surface, caused, for example, by a pan with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.



Hob Frame

Important: Do not use vinegar, lemon juice or scale remover on the hob frame; otherwise dull blemishes will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth.
2. Moisten dried debris with a wet cloth. Wipe and rub dry.

To avoid damaging your appliance

- Do not use the cooktop as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the cooktop or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the cooktop.
- Do not use pans made of cast iron or which have damaged bases with rough edges or burrs. Scratching may occur if these pans are slid across the surface.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the cooktop, it must be removed immediately with a scraper.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 22 30/10/2555 15:48:06

EN

Cleaning Hints

Your cook-top is made of an extraordinary material : glass ceramic.

- **It is tough**, much tougher than the glass it resembles. Nevertheless, do not stand on it in order to repair a light and do not drop a heavy object from the top of the kitchen unit above.
- **It is resistant** to heat and cold and even to extreme temperature changes, You can pour cold water onto a cooking zone without causing any damage.
- **It is attractive and easy to clean.**
  It will remain so if you take a few precautions and follow our advice.

Precautions to be taken when using your cook-top

- Before using your cook-top, check each time that the bottom of the saucepan and the cooking zone are clean and dry.
- Lift up the saucepans ; sliding them across the cook-top can lead to superficial scratches.
- Avoid peeling vegetables over the cook-top as this could lead to grit on the surface and subsequent scratching.
- Use saucepans which are large enough to avoid spillage onto the cook-top, especially if a saucepan contains any sugar as this can cause irreparable damage to the glass ceramic.
- Keep the surface of the cook-top clear ; above all do not keep plastic or aluminium packing on it which could melt and damage the cook-top.

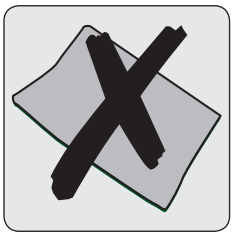
C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 23 30/10/2555 15:48:06

EN

Cleaning instructions

Each and every stain or deposit on the cook-top surface must be cleaned off quickly once the cook-top has **cooled down**, before re-using the cook-top.

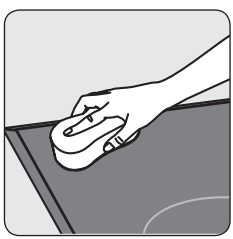
Exception:In the case of sugar deposits, remove all residues before the cook-top cools down (Be careful not to burn yourself).



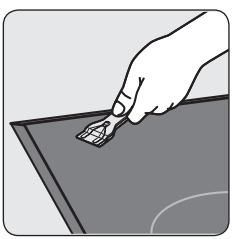
Important: Only use cleaning products that have been specifically designed for glass ceramic cook-tops.

If the deposit is minimal, simply wipe off with a dry cloth.

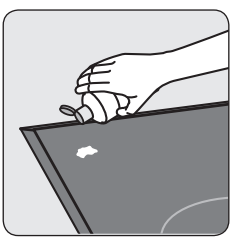
If the deposit is more important, clean off with a moist, soapy sponge and rinse off.



If the deposit does not clean off easily, use a non-abrasive scratch pad and a specially adapted glass-ceramic cleaning product.



If the deposit does not clean off with any of the above mentioned methods, use a razor blade scraper, specially designed for glass-ceramic cook-tops.



Having successfully cleaned the cook-top, apply a glass ceramic cook-top conditioner which will protect the cook-top surface against any future stains, with a dry cloth or equivalent.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 24 30/10/2555 15:48:07

EN

FAQs and troubleshooting

A fault may result from a minor error that you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.

Warning: Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

What should I do if the cooking zones are not functioning?

Check for the following possibilities:
- The fuse in the house wiring (fuse box) is intact. If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
- The appliance is properly switched on.
- The control indicators in the control panel are illuminated.
- The cooking zone is switched on.
- The cooking zones are set at the desired heat settings.

What should I do if the cooking zones will not switch on?

Check for the following possibilities:
- A period of more than 10 seconds has elapsed between when the On / Off button was actuated and the desired cooking zone switches on (see the section “Switching the appliance on”).
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if the display except for H the residual warmth indicator suddenly disappears?

This could be a result of one of two possibilities:
- The On / Off sensor was accidentally actuated.
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth is not indicated in the display?

Check for the following possibility:
- The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. If the cooking zone is hot, please call the customer service centre.

What should I do if the cooking zone will not switch on or off?

This could be due to one of the following possibilities:
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
- The child safety lock is on.

What should I do if the E5 display is illuminated?

Check for the following:
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. To reset, press the “On / Off” control sensor.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 25 30/10/2555 15:48:07

EN

What does it mean when the burner does not glow red?

- The selected temperature of the cooking zone is maintained by a sensor that cycles the zone on and off, so the surface cooking area will not always glow red. If you select a low heat setting, the heat will cycle on and off more frequently than at higher settings. The heat also cycles on and off at the highest setting.

If you request a service call because of an error made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

Service

Before calling for assistance or service, please check the section “Troubleshooting.”
If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.
Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.
Please take note of the following information.

- What form does the problem take?
- Under what circumstances does the problem occur?

When calling, please know the model and serial number of your appliance. This information is provided on the rating plate as follows:

- Model description
- S / N code (10 digits)

We recommend that you record the information here for easy reference.

Model:
Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

- if you could have remedied the problem yourself by applying one of the solutions provided in the section “Troubleshooting,”
- if the customer service technician has to make several service calls because he was not provided with all of the relevant information before his visit and as a result, for example, has to make additional trips for parts. Preparing for your phone call as described above will save you the cost of these trips.

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 26 30/10/2555 15:48:07

Technical Data

EN

Appliance dimensions

Width 575 mm
Depth 505 mm
Height 55 mm

Worktop cut - out dimensions

Width 560 mm
Depth 490 mm
Corner radius 3 mm

Cooking rings

Position	Diameter	Power
Front left	183 mm	1650 W
Rear left	148 mm	1100 W
Rear right	183 mm	1650 W
Front right	148 mm	1100 W

Connection voltage **220 V ~ 50 Hz**

Maximum connected load power **5.5 kW**

Weight: **Net 7.5 kg**
Gross 10.0 kg

C61RAAST_XST-00146A-05_EN.indd 27 30/10/2555 15:48:07

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800 SAMSUNG (0800 726 786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698 4698	www.samsung.com/hk (Chinese) www.samsung.com/hk_en (English)
INDIA	1800 1100 11 3030 8282 1800 3000 8282 1800 266 8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG(726-7864) for PLDT 1-800-3-SAMSUNG(726-7864) for Digitel 1-800-8-SAMSUNG(726-7864) for Globe 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999 0266-026-066	
VIETNAM	1 800 588 889	

Code No.:DG68-00146A-05